

Saint Cosme - "Côte-Rôtie"

AOP Côte-Rôtie - rouge - 2021

"100% Serine (syrah ancienne).

Vendange entière.

Schistes et Micaschistes aux lieux-dits Semons, But de Mont, Les Bercheres, Maison Rouge, Rozier, Côte Rozier, Besset et Bodin.

élevage de douze mois : 30 % en pièces neuves - 70 % en pièces d'un vin.

Rose, graphite, fumé, groseille.

Mise en bouteille sans filtration.

Par bonheur, nos lieux-dits de la Côte-Rôtie, plutôt tardifs, n'ont pas été touchés par le gel en 2021. Quand on parle de gel, on est bien sûr obnubilés par la perte de récolte et c'est tout à fait normal ; mais il ne faut pas oublier à quel point le gel est un stress violent pour la vigne et pour sa physiologie.

Il en est de même avec la grêle, qui soit dit en passant n'engendre jamais des grands millésimes. Car la vigne a besoin de calme, d'équilibre et de régularité pour donner le meilleur d'elle-même. La Côte Rôtie a renoué en

2021 avec une année authentiquement froide comme elle en connaissait beaucoup il y a quelques décennies. Le printemps a commencé avec des températures hivernales qui ont décalé la maturation. Bien que l'été fut assez beau, nous arrivâmes aux vendanges avec un retard important qui a engendré des vendanges nécessitant beaucoup de précision dans le travail. Les vins se sont bien élevés, avec des résolutions aromatiques réussies et un 'charnu' qui s'est mis en place petit à petit.

L'expression directe et rapide du sol dans le verre est étonnante dans ce genre de millésime : il en résulte des vins parfumés, ronds et amicaux qui évoquent ostensiblement leur lieu de naissance. Il n'y a que du plaisir dans

ces 2021 qui renouent avec le fruit : n'hésitez pas à les ouvrir avant les 2020."